

Rožendanska torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

potrebno je:

- 250 gmargarina
- 250 gšecera u prahu
- 6žumanaca
- 200 gotopljene cokolade
- 4belanaca
- 200 gkristal šecera
- 2 pakovanjapiškota
- 1 kesica3 u 1 kafe
- 1 vece pakovanjecokoladnih rolera
- 1 vece pakovanjerolera sa lešnicima
- 50 mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- 2 kašicicesecera
- 100 gcokoladnih kuglica

Za glazuru:

- 100 gcokolade
- 5 kašikaulja

Priprema

Okrugli kalup za tortu obložite folijom i ređajte piškote po dnu posude, a uspravno po zidovima ređajte naizmenicno rolere – 3 sa lešnikom jedan sa cokoladom i tako redom. Piškote prethodno natopite u skuvanu 3 u 1 kafu. Za fil: Penasto mikserom umutite margarin sa šecerom u prahu, zatim dodati otopljenu cokoladu i 4

Žumanaca jedno po jedno. Posebno umutite 4 belanaca sa 200 g kristal šećera i to dodajte prethodnoj masi. Lagano promešajte. Polovinom pripremljenog fila popunite sredinu kalupa.

Slatku pavlaku umutite sa 2 kašičice šećera, pa polovinu premažite preko čokoladnog fila. Preostale piškote takođe natopite u kafu pa poređajte preko slatke pavlake.

Stavite zatim preostali čokoladni fil, pa drugu polovinu **Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**.

Zatim prelijte glazurom od čokolade (100 g čokolade rastopite na tihoj vatri sa 5 kašika ulja). Ostavite da se rashladi.

Pre služenja izvadite iz kalupa, a preko glazure prospite čokoladne kuglice.

Savet